

## Müsli - Monde - Orientalische

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 22 Personen

100	Gramm	Mandelblättchen
75	Gramm	Ungeschälte Sesamsaat
200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
4	Zweige	Frische Minze
375	Gramm	Knuspermüsli
40	Gramm	Mehl
1	Teel.	Kardamom Gemahlen
1	Essl.	Zimtpulver
1	Teel.	Gewürznelken Gemahlen
1/2	Teel.	Pfefferkuchengewürz
200	Gramm	Zucker
275	Gramm	Honig
25	Gramm	Puderzucker
20	Gramm	Gehackte Pistazien

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 70 Minuten

Mandeln auf einem Backblech auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad goldbraun rösten. Dabei öfter wenden. Sesam in einer trockenen Pfanne unter Wenden goldbraun rösten. Aprikosen sehr fein würfeln. Minze hacken. Das Müsli mit den Mandelblättchen, Sesamsaat, Aprikosen, Minze, dem Mehl und den Gewürzen mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker in einer breiten Pfanne goldbraun schmelzen. Honig unterrühren. Dann so schnell wie möglich mit dem Müsli verrühren und sofort zu einem glatten Rechteck von 35x25 cm auf das Backpapier streichen. Die Oberfläche mit einem weiteren Bogen Backpapier belegen und gleichmässig glattdrücken. Das obere Papier abziehen Die Masse 35 Minuten bei 160 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher 22 Halbmonde ausstechen. Monde kalt werden lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit Pistazien bestreuen. Sie halten sich luftdicht verschlossen an einem trockenen Ort etwa 4 Wochen. Sie können die Müsli-Masse auch in Riegelform schneiden, so entstehen keine Reste. Pro Stück: 4 g E, 7 g F, 37 g KH = 233 kcal (979 kJ)